

PCT

WELTORGANISATION FÜR GEISTIGES EIGENTUM  
Internationales Büro



INTERNATIONALE ANMELDUNG VERÖFFENTLICHT NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE  
INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS (PCT)

<p>(51) Internationale Patentklassifikation <sup>7</sup> :  C11B</p>	<p>A2</p>	<p>(11) Internationale Veröffentlichungsnummer: <b>WO 00/08121</b>  (43) Internationales Veröffentlichungsdatum: 17. Februar 2000 (17.02.00)</p>
<p>(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/DE99/02371  (22) Internationales Anmeldedatum: 4. August 1999 (04.08.99)  (30) Prioritätsdaten: 198 34 925.4 4. August 1998 (04.08.98) DE  (71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten ausser US): GUT ZUM LEBEN NAHRUNGSMITTEL VON FELD UND HOF GMBH [DE/DE]; Max-Braun-Strasse 2, D-97828 Marktheidenfeld-Altfeld (DE).  (72) Erfinder: und (75) Erfinder/Anmelder (nur für US): DELL'EVA, Marcello [DE/DE]; Eichholzstrasse 11, D-97839 Esselbach (DE).  (74) Anwalt: HERDEN, Andreas; Blumbach, Kramer &amp; Partner GbR, Alexandrastrasse 5, D-65187 Wiesbaden (DE).</p>	<p>(81) Bestimmungsstaaten: AE, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, CA, CH, CN, CR, CU, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MD, MG, MK, MN, MW, MX, NO, NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZW, ARIPO Patent (GH, GM, KE, LS, MW, SD, SL, SZ, UG, ZW), eurasisches Patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europäisches Patent (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE), OAPI Patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).</p> <p><b>Veröffentlicht</b> Ohne internationalen Recherchenbericht und erneut zu veröffentlichen nach Erhalt des Berichts.</p>	
<p>(54) Title: <u>METHOD FOR PRODUCING A BIOLOGICAL SUBSTANCE, BIOLOGICAL SUBSTANCE AND THE USE THEREOF</u></p>		
<p>(54) Bezeichnung: VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG EINER BIOLOGISCHEN SUBSTANZ SOWIE DERARTIGE SUBSTANZ UND DEREN VERWENDUNG</p>		
<p>(57) Abstract</p>		
<p>The invention relates to a method for the production of a substance, more particularly, a substance that can be used as foodstuff or cosmetic. Said substance is obtained from a first substance that is produced by fine grinding grains or nuts, especially sunflower seeds and by adding a first liquid and salt, sugar or substances similar to salt or sugar. By adding oil, especially sunflower seed oil, or a liquefied fat, a second liquid substance is normally obtained which acquires a more solid consistency by adding a second acid liquid or acidifying agent, especially lemon juice. The amount of the second acid liquid determines the consistency of the first substance. The invention is based on a basic substance for the production of foodstuff and cosmetic products exclusively consisting of a small number of original, natural, genetically unaltered substances that have not been genetically modified and that contain no additives or residues from drugs or hormones and ostensibly reduce allergens. The basic substance has optimal value as food stuff and can be used basically as a substitute for dairy products.</p>		
<p>(57) Zusammenfassung</p>		
<p>Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung einer insbesondere zur Verwendung als Nahrungsmittel oder als Körperpflegemittel dienenden Substanz. Diese wird aus einer ersten Substanz gewonnen, die aus der feinen Zerkleinerung von Kernen oder Nüssen, insbesondere Sonnenblumenkernen, unter Zugabe einer ersten Flüssigkeit und Salz, Zucker oder salz- bzw. zuckerähnlichen Stoffen hergestellt wird. Unter Zugabe von Öl, insbesondere Sonnenblumenöl, oder flüssig gemachtem Fett entsteht eine in der Regel flüssige, zweite Substanz, welche durch Zugabe einer sauren zweiten Flüssigkeit oder Säuerungsmittels, insbesondere Zitronensaft, eine festere Konsistenz erhält. Dabei bestimmt die Menge der sauren zweiten Flüssigkeit die Konsistenz der ersten Substanz. Die Erfindung basiert auf einer Grundsubstanz für die Nahrungsmittelherstellung und die Herstellung kosmetischer Produkte, die ausschließlich aus einer geringen Anzahl ursprünglicher, natürlicher, genblassener Stoffe, die nicht mit Genmanipulation in Kontakt gekommen sind, ohne Zusatzstoffe besteht, ohne Rückstände von Medikamenten und Hormonen aufzuweisen, bei deutlicher Reduzierung von Allergenen. Die Grundsubstanz ist als Nahrungsmittel wertigkeitsoptimiert und dient hauptsächlich als Ersatz für Milchprodukte.</p>		